

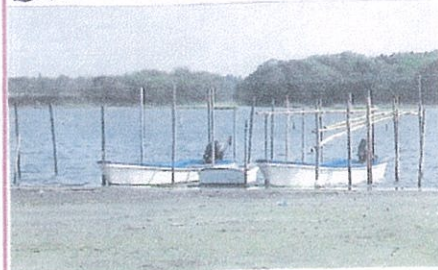
# ふくらく通信

2013年 第2号 5月15日発行  
総号数 62 発行人 菅野香織

2012年 5/26の松川浦大橋付近



車がたつ建造物と、下が破れた紙のようになった工場。後に松川浦大橋。津波の直後は漂流物でいっぱいだったのが、人々の努力で片付いている。疲ると海の中を進むために、爽快さを味わえる松川浦大橋は、しばらく通行止め。(現在工事中)



入江にも船が戻り、海辺の旅館も修復されて再開。地元の人々は、再びふるさとを取り戻そうと、精一杯に努力している。訪れる人も、もてなす努力もしている。

## 震災から再生へ 相馬と松川浦

相馬地方は、福島県の北東で宮城に近い。新地町・飯館村・相馬市・南相馬市とある。南相馬市が公表する2011年3月の写真を見た。海岸線に白くたなびく雲のように、大きく長い水煙が押し寄せる。津波・原発事故・風評被害。重なる苦労にも、地元では伝統を守り、町の産物を絶やさぬよう、精一杯の努力を続けている。

相馬市の東に広がる松川浦。穏やかな海が柔らかに波を輝かせる。美しい入り江である。そんな静かな海も、あの日は睡りに乗りあがって建物を壊していった。翌年も、その痕が鮮明に残っていた。



新名物 その名も「青のり焼酎」

松川浦は、青海苔やほっき貝の産地だ。だから、道の駅「まがらみ」に行くとき、青海苔やほっき貝を使った品が色々ある。

震災前に、地元の「サンエイ海苔」さんが「人気酒造」さんと提携して作り出したもの。

## 良き品 名物あり

松川浦で採れる「ヒトエグサ」という海藻が、通称「青海苔」。それが原料に入っている。

### 道の駅「まがらみ」内の食堂にて

食堂では、お母さんたちが元気に働いている。笑顔とほのぼのとした声。クロッキーは揚げてこきくね。



「青海苔ソフトクリーム」のり、ほんのり、甘く、コクがある。あつ、いわや。

「青のりコロッケ」色香よく、いい口味

「ほっき貝コロッケ」刻みほっき入り貝のだしがしついている

どわらも、お芋の粉りや甘さと調和して美味しい。



まずは、そのままを口に含んだ。瓶の蓋を空けた時は、焼酎の酒気の香りが強かったが、飲み込むと香りが変わり、びっくり。強い酒は、直ぐに喉の奥へと車かして流すが、飲み込むと鼻孔から抜ける香りが見事に海苔の香りなのだ。芳ばしくて旨い。

水で割れば、酒器のうちから海苔の香りになる。炭酸水で割ったら、清涼感あり。これもまた旨い。浪江名物の「太っちょ焼きそば」と共に味わうのもいい。



← なみえ 太っちょ焼きそば 「道の駅 南相馬」にて。3食入りのめんが売られている。具は、もやしと豚肉だけなのが基本。麺ともやしは同量。滑らかで弾力ある太い麺が旨い。

松川浦では、津波で流された海苔も多量に残っていた。海苔を守って栽培しているという。残念なことには、昨年は原発事故による風評で生産が自粛となったが、今年には支援があり、ヒトエグサの生産も再開へと動いたようだ。地場の素材を活かした良き名物が味わえるのは嬉しい。